

*Escobar Rivera, Juan Carlos*

## Cocinando el cuerpo: La cocina tradicional como forma de resistencia

---

### VIII Jornadas de Sociología de la UNLP

*3 al 5 de diciembre de 2014*

*Cita sugerida:*

*Escobar Rivera, J. (2014). Cocinando el cuerpo: La cocina tradicional como forma de resistencia. VIII Jornadas de Sociología de la UNLP, 3 al 5 de diciembre de 2014, Ensenada, Argentina. En Memoria Académica. Disponible en:*  
*[http://www.memoria.fahce.unlp.edu.ar/trab\\_eventos/ev.4708/ev.4708.pdf](http://www.memoria.fahce.unlp.edu.ar/trab_eventos/ev.4708/ev.4708.pdf)*

Documento disponible para su consulta y descarga en **Memoria Académica**, repositorio institucional de la **Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación (FaHCE)** de la **Universidad Nacional de La Plata**. Gestionado por **Bibhuma**, biblioteca de la FaHCE.

Para más información consulte los sitios:

<http://www.memoria.fahce.unlp.edu.ar> <http://www.bibhuma.fahce.unlp.edu.ar>



Esta obra está bajo licencia 2.5 de Creative Commons Argentina.  
Atribución-No comercial-Sin obras derivadas 2.5

## Cocinando el cuerpo: la cocina tradicional como forma de resistencia

Juan Carlos Escobar Rivera

Estudiante de Maestría en Ciencias Sociales de la UNLP

[trijuancaes@hotmail.com](mailto:trijuancaes@hotmail.com)

### Resumen

En la cocina tradicional, el cuerpo se involucra profundamente con los alimentos y abarca el espacio y tiempo de la cocina. La experiencia, la historia, los saberes culinarios de los cocinero/as están encarnados físicamente en sus cuerpos. Ello/as reproducen/producen sus prácticas alimentarias en forma de *habitus* (Bourdieu 1991, 1999).

En contraposición, la cocina “gourmet” instaure otros usos y sentidos sobre el cuerpo, unos más disciplinados y que actúan como *dispositivo*. Legitima un *saber formal*, enraizado en las relaciones de *saber/poder* que legitiman los discursos modernos de la salud, la estética y la higiene.

Los cocineros tradicionales desarrollan sus prácticas alimentarias en continua tensión con el discurso normativo y disciplinador de la cocina “gourmet”, y a su manera, desarrollan *tácticas* como formas de resistencia. En el centro de la discusión entre ambos postulados está la relación cuerpo-comida, ya sea como fuente de salud y vida o como fuente de placer y subjetividad.

### Introducción

Partimos de un estudio de caso realizado en Tuluá, Colombia, con un grupo de cocineras tradicionales. Se pudo apreciar a partir de la observación participante y de las entrevistas en profundidad realizadas que la práctica alimentaria, y el conocimiento fruto de ésta, está encarnado en los cuerpos de las cocineras de Tuluá en forma de *habitus*, estructura de disposiciones que guían la acción dentro de la cocina. El cuerpo de las cocineras está imbuido en la práctica de la cocina y abarca tanto el espacio como el tiempo de los alimentos al momento de preparar cualquier plato.

Así mismo, podemos afirmar que la cocina tradicional se fundamenta en un *gusto* que relaciona la subjetividad del cocinero y su historia personal con un conocimiento informal heredado oralmente y aprendido por experiencia, y un *habitus* que hace que todo lo anterior revista la forma de “capital cultural”, principal herramienta de combate de las cocineras en el campo culinario.

Ahora bien, a continuación buscaremos responder ciertas cuestiones que son las que abordaremos en esta ponencia. Se refiere a la tensión y al conflicto existente en la práctica alimentaria cuando un discurso tradicional de la cocina se enfrenta a un discurso experto, esto es, cuando dos regímenes de poder antagónicos (“cocina tradicional” y “cocina gourmet”) buscan imponerse en el campo de la cocina. En el centro de debate se encuentra el cuerpo, sus sentidos, sus usos, su moral, su salud, su libertad.

Veremos primero de qué forma el discurso sobre la alimentación deviene en un discurso de poder. Luego, cómo este “régimen de verdad” que abarca la práctica alimentaria actúa sobre el cuerpo. En este punto analizaremos dos aspectos de cómo se disciplinan los cuerpos en la cocina y a través de la alimentación. Un primer ejemplo es una investigación (Calero, 2012) realizada en Colombia con los comedores escolares de varias escuelas públicas donde el discurso médico y científico dado a través de capacitaciones a las cocineras busca “reeducarlas” borrando todas las huellas de su saber informal, su *gusto* y su *habitus* para imponer una idea de cuerpo, de salud, de “hacer” más acorde a la lógica de poder representada por el gobierno y la empresa.

Un segundo ejemplo que analizaremos de las relaciones de saber-poder en la práctica alimentaria se basa principalmente en los estudios históricos realizados por *George Vigarelli*(2005, 2011)en donde a través del análisis de la gordura y la belleza del cuerpo en la cultura occidental en los últimos cinco siglos, se puede ver cómo de una “tecnología del poder” que sometía a los cuerpos por medios externos se pasa a una “tecnología de sí”, esto es, a formas de comportamiento autoimpuestas para “corregirse” que conformarían una especie de “moral alimentaria” del sujeto.

Por último, veremos cómo esta “moral alimentaria” es asumida y promovida por el discurso de la “cocina gourmet”, mezcla de científicismo y medicalización; cómo este discurso de poder entra en conflicto con las prácticas alimentarias de las cocineras tradicionales de Tuluá y cómo ellas llevan también a cabo prácticas de resistencia a la manera de “tácticas”.

## 1. Cuerpo y comida, un campo en tensión

Las prácticas alimentarias en su sentido amplio tienen o están ancladas en una historia cultural que se materializa en un presente, el hecho alimentario. Esto quiere decir que cada plato de cocina tiene rasgos que representan a un pueblo y a la historia de éste y es imposible desligar uno del otro.

Además de marcar un puente entre pasado y futuro, la comida demarca un territorio específico de producción pues todo conocimiento, incluido el culinario, es localmente producido. Las características geográficas, ambientales, religiosas, demográficas y demás inciden en la cocina definiéndola entre las otras cocinas. En Colombia, por ejemplo, cada subregión del país tiene rasgos culturales propios y diferentes características naturales que diferencian su cocina.

Toda esa historia cultural culinaria hace simbiosis con la práctica social de cocinar creando un *habitus* (Bourdieu, 1991) entre las cocineras tradicionales de Tuluá. Este *habitus* actúa como un depósito de historia y experiencia individual que se actualiza cada vez que las cocineras preparan un plato de comida. El comensal legitima y acepta este *habitus* de las cocineras través de un *gusto* culinario. Éste, reconoce no solo toda la historia que hay detrás de una preparación culinaria sino que reafirma la identidad del sujeto a través de un “esto (unas arepas, un plato de frijoles, una empanada frita) es lo mío”, y acto seguido, “esto soy yo”.

La premisa anterior da la razón a Calero (2012) cuando éste afirma que en la modernidad, la alimentación adquirió una dimensión ontológica: ““somos lo que comemos”, lo que obligó al sujeto a aprender acerca de alimentación, con el propósito de tener control de sí mismo y regular su cuerpo”. Este carácter “fundacional” de la alimentación crea nuevas subjetividades que no solo comen para vivir sino que también ven en la comida una forma de “corregirse” y, como veremos después, de “normalizarse” (Foucault, 1984).

Las prácticas alimentarias son prácticas relacionales. Por ser un discurso “de gramáticas abiertas” (Calero 2010: 76-93) es un espacio donde se entrecruzan múltiples discursos<sup>1</sup>, diferentes entre sí, que compiten por erigirse como principio de verdad. Esta disputa, en apariencia simbólica, es profundamente corporal ya que lo que está en juego es el sentido del cuerpo y, como dice Foucault, “nada es más material, más físico, más corporal que el ejercicio del poder”, (1979: 105).

---

<sup>1</sup>Se asume la práctica alimentaria desde el plano de interdiscursividad.

A continuación, veremos cómo actúa el poder, qué tipo de cuerpos crea y cuáles “tecnologías” se imponían antes y cuáles ahora con respecto a la relación cuerpo-alimentación. Para esto, necesitamos profundizar precisamente en la tensión interna y microscópica entre el poder, la alimentación y el cuerpo, y en la relación intersticial entre sujetos y estructuras, temas difíciles de abordar desde temáticas abarcadoras y totalizantes.

## 2. Relaciones de disciplinamiento cuerpo-comida

*“Pero quizás habría que ir más abajo del vestido; quizás habría que alcanzar la carne misma, y entonces veríamos que en ciertos casos, prácticamente es el cuerpo mismo quien voltea contra sí su poder utópico y hace que todo el espacio de lo religioso y lo sagrado, todo el espacio del otro mundo, todo el espacio del contramundo, entre en el espacio que le está reservado. Entonces el cuerpo, en su materialidad, en su carnalidad, sería como el producto de sus propios fantasmas”, (Foucault 2008:16).*

Doña Rosalba Ayala, cocinera tradicional de la ciudad de Tuluá desde hace más de 40 años, asistió alguna vez a una capacitación impartida por la secretaría de salud municipal sobre “Seguridad e Higiene”. Su objetivo era poner un stand en la feria que realiza el municipio cada año y para ello tuvo que asistir a dicha charla. Ella recuerda que, entre otras cosas, le exigían utilizar gorro para cubrir su cabello mientras cocinaba, la utilización de guantes y barbijo. También, mantener refrigerado las frutas que iba a emplear para sus dulces y desinfectarlas, realizarse exámenes médicos cada cierto tiempo, utilizar tablas de varios colores para evitar la contaminación cruzada, entre otras cosas.

A regañadientes hizo lo que le dijeron no sin antes discutir varias veces con el conferencista.

Cocinera Rosalba Ayala

“Uno trata de hacerles caso (a salubridad) porque usted sabe que uno es el que la lleva perdida. Si yo me pongo a pelear con ellos yo soy la que pierdo. Pero yo defiendo mucho lo que he aprendido, lo que me han enseñado”.

Al regresar a su casa cocinó sus dulces como siempre lo ha hecho: ropa cómoda, manos limpias, frutas en buen estado. Algunas prácticas las adoptó por considerarlas que para su clientela es importante pero, que ella recuerde, no más de una o dos veces en todos sus años cocinando, un cliente se le ha enfermado con su comida, “por mala manipulación del producto después de haberlo entregado”, aclara.

Las técnicas de la cocina moderna hacen parte de un discurso de poder que naturaliza un saber formal, lo recubren con un principio de verdad y transforma así los *habitus* de las cocineras tradicionales. Las capacitaciones de “Seguridad e Higiene”, como veremos más adelante, la

promoción de determinadas tecnologías y prácticas “profesionales” asociadas a la cocina y el discurso de la salud, la belleza y la vida como consecuencia de lo que comemos son todas formas de disciplinar los cuerpos.

Hay que recordar que uno de los grandes aportes teóricos de Foucault (1984, 1979) fue el de describir el poder no como un centro fuerte donde se irradia la dominación de arriba hacia abajo sino como una serie de puntos en un plano que se conectan entre sí, excluyen a los otros y forman una unidad que puede asumir múltiples formas: moverse de un lugar a otro sin lugar estable, disgregarse y en otro punto del mapa volver a conformarse. La tecnología de poder puesta en práctica desde el siglo XVIII necesita al sujeto completo, íntegro; y la forma de acceder a él es a través del dominio de su cuerpo. Por ello, Foucault (1979) afirma que el poder actúa capilarmente: atraviesa el cuerpo, lo transforma, lo detalla milímetro a milímetro, lo vuelve a crear, lo hace dócil.

El sujeto moderno, según esto, debe ser objetivado, separado de su entorno natural para ser refundado. El poder actúa como una luz que devela todas las zonas oscuras donde reside lo más propio de cada ser, una luz que sobreexpone, demarca, detalla cada centímetro de su piel, le da un contorno preciso a cada figura, lo clasifica, estandariza: lo normaliza. Este poder de normalización “obliga a la homogeneidad; pero individualiza al permitir las desviaciones, determinar los niveles, fijar las especialidades, y hacer útiles las diferencias ajustándolas unas a otras” (Foucault, 1984: 189). Al control preciso, detallado, subrepticio incluso con que actúa el poder el autor lo denomina “disciplina”.

Cuando hablamos del poder que normaliza y tiende a la homogeneidad en el mundo culinario se puede establecer la relación con la obediencia precisa y exacta que la práctica de la “cocina gourmet, hace de la receta, manual de funciones y procedimientos donde lo intuitivo, lo aprendido y recordado, lo dispuesto a ser experimentado por el azar de los cuerpos y las circunstancias en la cocina queda relegado, invisibilizado casi. La receta actuaría como un mecanismo que permite homogeneizar la producción para que el producto culinario sea siempre el mismo y no interfiera ni la interpretación, el estado de ánimo o el impulso creativo que habita en la subjetividad de cada cocinero.

Si hay un modo más fehaciente a través del cual se experimenta el disciplinamiento del cuerpo es a través de la práctica. El poder actúa más como una suerte de manual de funciones, un ordenamiento de las acciones, una suerte de principios que hay que seguir para lograr determinado fin, en últimas, un tipo de racionalidad. Una de las formas mediante el cual actúa

este poder sobre el sujeto contemporáneo es a través de sus prácticas alimentarias, como una práctica de poder encarnado.

### **3. Formas de disciplinamiento corporal a través de la comida**

#### **3.1 El poder biopolítico – el caso de los comedores escolares en Colombia**

ByungChul Han (2014) habla de la existencia de un principio de rendimiento que gobierna el mundo actual bajo la égida del sistema capitalista neoliberal. Los comedores escolares en Colombia son empresas privadas que licitan y prestan el servicio de alimentación a cientos de niños menores de edad. La lógica que lidera y ordena el proceder de los comedores y la dieta con que organizan sus menús están, por un lado, definidos por el ministerio de salud colombiano, y por el otro, el afán de ganancia de cualquier empresa de capital privado. En su tesis de doctorado, Calero (2012) afirma que las cocineras, mujeres en su mayoría, contratadas para trabajar en estos comedores son sometidas a un riguroso proceso de selección donde deben demostrar su experiencia y sus capacidades físicas para la cocina. Luego, son “reeducadas” a través de capacitaciones para que gran parte de esa experiencia y ese saber corporal encarnado como *habitus* sea silenciado y minimizado; solo se valora la capacidad de adaptación a las nuevas normas donde la eficiencia y la eficacia son el punto de excelencia más alto. Todo está medido, pesado, estandarizado.

“Por consiguiente, se desacraliza el acto de cocinar y de comer, desaparecen las sorpresas de la vida y lo impredecible que puede ser comer, ya que los métodos de producción, que reproducen la línea de montaje, eliminan este tipo de posibilidades”, (Calero, 2012: 222).

Como se afirmó anteriormente, las “gramáticas abiertas” de la cocina y su capacidad de producir y experimentar nuevos saberes y funciones buscan ser eliminados de la práctica alimentaria. Se buscan cuerpos dóciles y obedientes que aumente sin cesar la productividad del comedor escolar. De igual forma, la pedagogización permanente impartida por la empresa a los cocineros genera conflictos y tensión en ellos pues su conocimiento informal y corporal busca ser anulado a favor de un conocimiento formal y un tipo de racionalidad afín a la tecnología de poder.

“El saber ser -aprendido desde el conocimiento experto- entró en confrontación directa con el saber hacer, pues no se trataba solamente de cocinar y de servir la comida en determinado orden, sino también de las sensaciones de bienestar corporal que produce el acto de alimentarse. Estas circunstancias -vigentes hasta nuestros días- muestran

cómo en las prácticas de alimentación la identidad del sujeto se construye a partir de la manera como éste entiende su cuerpo”, (Calero 2012: 48).

Con esto, el trabajo de la cocina en los comedores escolares pasa a ser racionalizado y sin sorpresas. El “disciplinamiento” de los cuerpos en este caso es aceptado y legitimado por las cocineras que pasan a ser un eslabón más en la línea de montaje. No obstante, a pesar de la estricta vigilancia de sus prácticas alimentarias, existen líneas de fuga, puntos de resistencia que aparecen en medio del quehacer de las cocineras. En el estudio mencionado, por ejemplo, el autor encontró que a pesar de que existe un sistema experto que intenta ordenar la experiencia alimenticia, en ésta - por su condición mundana y por el tipo de interacciones sociales diversas que esta práctica propicia- “se cuelan diversas vivencias estéticas, cognoscitivas, morales, temporales, espaciales y de género que dificultan administrarla y racionalizarla” (Calero, 2012: 199-200).

Este tipo de tecnología de poder que incide en las prácticas alimentarias y crea cuerpos dóciles en determinados círculos sociales capaces de ser disciplinados por un poder gubernamental (ejército, ancianatos, reclusorios, escuelas) alterna en la actualidad con otro tipo de performativa del poder en donde la presión externa se minimiza o desaparece y en su lugar es el sujeto quien se autoimpone una “norma” alimenticia en forma de imperativo moral. Esto quiere decir que el comensal ya no es obligado a alimentarse de determinada comida, o a preparar un plato de determinada forma, sino que él mismo lo hace pues el cuerpo es visto como una escultura que hay que dar forma. El cincel y el martillo con el que se esculpen estas subjetividades corpóreas pueden ser el deporte, el vestido... y también la comida.

### **3.2 El poder como tecnología de sí – la historia de la gordura y la belleza**

*El aspecto, las siluetas, el cuidado de sí señalan cada vez menos las pertenencias y los orígenes sociales; por el contrario, traducen cada vez más la personalidad y la particularidad. El individuo ya no tiene que representar un grupo o un medio. Su singularidad surge de sí mismo y solamente de él. Sus manifestaciones sugieren un sujeto. La consecuencia resulta decisiva: es su apariencia.* (Vigarello, 2010: 268-269)

De una “tecnología de poder” en las prácticas alimentarias se pasa a una “tecnología de sí” entendida como una serie de acciones que permiten al sujeto operar sobre su cuerpo y su alma buscando transformarse y alcanzar un estado especial de felicidad, pureza, plenitud o sabiduría (Foucault, 1990). En la relación ontológica y moderna entre comensal y comida, la “tecnología de sí” sería la forma de disciplinar las pasiones y los excesos a través de lo que se come.



No es casualidad el auge de los discursos sobre salud, gastronomía y belleza. En los medios de comunicación ocupan desde hace varios años su propio espacio y los programas de televisión, los libros y todo lo referido a gastronomía están a la orden del día. La preocupación por el trinomio indisoluble salud-cuerpo-alimentación es una muestra del control permanente de los individuos sobre sí que conlleva a una ampliación del saber sobre ellos mismos produciendo hábitos de vida refinados (Foucault, 2013). El poder necesita de la voluntad y la aquiescencia de los sujetos para transformarlos.

ByungChul Han (2014: 21) afirma que la dominación de sí mismo es más efectiva que la impuesta ya que va unida a un sentimiento de libertad, “el tú puedes incluso ejercer más coacción que el tú debes. La coacción propia es más fatal que la coacción ajena ya que no es posible ninguna resistencia contra sí mismo”. En esta supuesta libertad del hombre contemporáneo, el cuerpo energético, bello y saludable es la “norma moral” que guía la acción de qué elegir para comer. El comensal moderno, recuerda Fischler (1995) ya no tiene que administrar la penuria sino la profusión y de esta forma la comida adquiere rasgos morales.

“«Régimen» designa, pues, un conjunto de conductas a seguir, una regla de vida, un gobierno de lo cotidiano: su campo de aplicación es así, al menos en parte, el mismo que el del sistema culinario, en el sentido de que ejerce su influencia sobre lo cotidiano, sobre el cuerpo y los comportamientos, a partir de un conjunto de reglas que tienden a «regimentar» (la etimología es la misma que la de régimen) las conductas, especialmente alimenticias”, (Fischler 1995: 223).

En los análisis históricos del cuerpo realizados por Vigarello (2005, 2010), se ve por ejemplo cómo en la época contemporánea, las personas que no pueden seguir una dieta alimenticia y así “corregir” su cuerpo para serle fiel a unos ideales canónicos de belleza, sufren la doble tragedia de tener que reconocerse a sí mismas por su cuerpo, y al mismo tiempo, rechazarlo y no sentirse identificadas con la imagen que el espejo les muestra.

Siguiendo al autor, y haciendo una breve genealogía del cuerpo para analizar cómo se fue estructurando esta “tecnología de sí” alimentaria en la modernidad, diremos que en la Edad Media, durante la hegemonía de la Iglesia como institución gobernadora de la vida y de la muerte, la gordura era vista como pecado, como exceso que conducía al hombre por los caminos del mal. Se aconsejaba la prudencia, la morigeración de los apetitos, el no disfrute de los sentidos porque éstos luego podrían ser incontrolables.

En el Renacimiento, la gordura era aceptada socialmente como un referente importante de riqueza, opulencia, salud y buena vida. Los gobernantes, reyes, papas y más tarde los burgueses, podían exhibir con orgullo sus cuerpos voluminosos pues denotaban dinero y poder. El pobre obeso, en cambio, resultaba mal visto socialmente pues su aspecto gordo era sinónimo de soso, flojo, de palurdo, de abandono e indiferencia con el cuerpo.

En el siglo XVIII, con el furor del cuerpo como máquina, la gordura pasó a ser exceso de fuerzas no gastadas, exceso que impedía el máximo rendimiento de la máquina humana, esto “reorientaba el régimen del obeso, condenando alimentos que durante mucho tiempo habían sido corrientes, como el pan, los azúcares, las féculas”(Vigarello, 2010: 187). El cuerpo obeso se convirtió entonces en un cuerpo indeseable y el sujeto que lo ostentaba no podía escapar de él: era visible ante todos. La gordura entró a operar entonces como un “principio de individuación”, asunto individual que debe ser controlado por el sujeto mismo.

Haciendo un paréntesis, la cuestión del cuerpo como “principio de individuación” en la modernidad se relaciona con el concepto de *gastroanomia* de Fischler (1995) en el sentido de que el sujeto moderno asume gustoso un “gobierno de sí” en forma de régimen alimenticio no por la presión de una tecnología de poder, como se vio en el caso de los comedores escolares, sino porque la elección alimentaria está relacionada con un vacío interno, anomia, del comensal fruto del desarraigo de lo que come (productos industrializados sin huella ni historia) y una individualización extrema de sus costumbres alimentarias. Es también en este contexto de extrañamiento, borramiento y negación de la relación cocina-sujeto que Camilo Retana (2014) habla de cuerpos *light*<sup>2</sup> como procesos de creación de nuevas subjetividades.

Prosiguiendo con el análisis de Vigarello, la gordura en el siglo XIX pasó de ser algo relativo, de adjetivos “muchos” y “pocos”, de “más” o “menos”; a ser algo preciso. La medicina y la ciencia elaboran los primeros estándares corporales señalando cuando un cuerpo se “desequilibra”, la cifra del peso pasa a ser la “norma”<sup>3</sup>. “Ya no se trataba de la normalidad de lo ideal, sino de lo real: el hombre se definía por lo que veía, no por lo que consideraba o lo que quería”. (Vigarello 2010: 161).

---

2 Ver más en Retana (2014) “Contra lo light”.

3 Para un desarrollo de la noción de “Principio de Nomalización”, ver el libro de Edgardo Castro (2004), *El vocabulario de Michel Foucault*.

Estos fueron los primeros pasos para que la comida se objetivara, se pesara, se la midiera según su número de calorías y de las necesidades requeridas por cada sujeto. Esta es la puerta de entrada de la ciencia en el quehacer culinario. De este matrimonio entre ciencia, salud y comida nacerá luego la *cocina gourmet*.

#### 4. La cocina *gourmet*

“El divorcio entre lo bueno y lo sano, entre cocina y dietética, es probablemente en gran parte el fruto del nacimiento de una *gran cocina*, cuerpo complejo y codificado de reglas y de normas, que crea las condiciones de un conflicto de prescripciones y de competencia”, (Fischler 1995: 231).

Los postulados de la gastronomía moderna, entendida como “el conocimiento razonado de cuanto se relaciona con el hombre para nutrirlo” (Brillat-Savarin 2001: 68), datan de comienzos del siglo XIX. Afirmamos esto porque fue en el primer tercio de ese siglo cuando salió a la luz uno de los textos fundacionales para los gastrónomos de todas las épocas, *Fisiología del gusto* (2001 [(1826)]) de J. A. Brillat-Savarín. Este texto define los principios de lo que, para el autor, debe ser la buena, razonable y sana alimentación del hombre moderno; axiomática que acogerá un gran número de cocineros en su época hasta la actualidad y ayudará a consolidar un “campo” autónomo de conocimiento.

Según el libro mencionado, la gastronomía nació con la finalidad de separarse del conocimiento popular y ritualizado de la cocina, sus pretensiones son de varios tipos: económicas, para aumentar la prosperidad de las naciones en momentos en que el imperialismo dominaba gran parte del mundo, y para producir a gran escala productos con altos estándares de calidad; científicas, para ser reconocida como saber especializado y verdadero, por encima de los saberes vulgares y especulativos de la cocina tradicional; medicalizadora, pues solo la ciencia “conoce” realmente el cuerpo, sabe qué necesita para mantenerlo en alerta, despierto, fuerte y también, bello y hermoso.

El *gourmandise*, para Brillat-Savarin, es el ideal del hombre virtuoso, conocedor de los placeres del cuerpo, y a la vez, con alto sentido moral, necesario para morigerar en todo momento sus apetitos e impulsos alimenticios. Una suerte de trapezista es el sujeto que postula la gastronomía, equilibrista que camina sobre la ética del “buen comer”, cuerda anudada por la ciencia para la buena salud y “larga vida” de los comensales.

No solo del cuerpo se encargaría la ciencia gastronómica, también de:

“(…) la acción de los alimentos sobre la moral del hombre, sobre su imaginación, su ingenio, su juicio, su valor y sus percepciones, bien duerma, bien se halle despierto, ya actúe, ya descanse”. (Brillat-Savarin 2001: 69).

No obstante la constante apelación al régimen, al comer bien y sanamente que proclama la gastronomía, esa “ciencia culinaria”, tiene también una función “erótica” (Vigarello, 2010), una incitación a descubrir los placeres que se albergan en el acto ritualizado de comer y que es puerta de entrada, a su vez, de un sinnúmero de experiencias sensoriales. Esto es lo que Brillat-Savarin denomina el “placer de la mesa”, diferente al placer de la comida, y al cual solo se accede a través de una introspección profunda en el momento del comer.

“En el primer plato, al comenzar la sesión, cada cual come ávidamente, sin hablar ni atender a lo que pueda decirse; sea cual fuere el rango que ocupe en sociedad, lo olvida todo para no ser más que un obrero de la gran manufactura. Pero cuando la necesidad comienza a satisfacerse, nace la reflexión, se inicia la charla, comienza un nuevo estado de cosas; y el que hasta entonces solo era un consumidor, se convierte en un comensal más o menos amable, según los dones que le haya otorgado el Dueño absoluto”. (Brillat-Savarin, 2001: 177).

En este punto, podríamos hacer un paralelo entre el sentido del *régimen* alimenticio para los griegos que hacía que el sujeto aprendiera a conocer su cuerpo, a domeñar sus pasiones, a comportarse éticamente no subyugándose a un poder externo como la religión o “la norma” de un médico o un sabio, sino a una comprensión profunda de sí mismo a través de una “cuidado de sí” que lo haría, a la vez, ser una buena persona y un buen ciudadano (Foucault (1984) 2008). Al sentido de *régimen* que propone la “cocina gourmet”, donde si bien hay espacio para el disfrute de los sentidos: visual a través de la presentación de un plato, sensitiva y táctil en la mezcla de múltiples texturas de los alimentos gourmet o moleculares, olfativa y gustosa con la exacta combinación de sabores que se resaltan unos a otros; el comensal debe regirse no por “lo que el cuerpo dice”, sino doblegarse a un discurso científico y médico, única instancia conocedora del cuerpo y su bienestar<sup>4</sup>.

“El sentimiento dominante sigue siendo que el placer alimenticio es muy a menudo engañoso, si no nefasto, y, simétricamente, que una buena salud exige la restricción, el dominio de las pulsiones y de los deseos: en suma, hace falta, si no sufrir, al menos tener cuidado para mantenerse sano” (Fischler 1995: 221).

---

4 Para David Le Bretón (2002b: 11), el discurso de la salud y el discurso de la ciencia referida al cuerpo, en este contexto vista como cocina gourmet, son discursos de poder que pretenden, al mismo tiempo, anular y recrear un nuevo cuerpo humano.

El acto de comer para el *gourmandise* debe ser un acto racionalizado, nada es dejado al azar. Las más mínima sensación de placer debe ser registrada, codificada, cada gesto significa, desde el más pequeño detalle estético en el plato hasta las evocaciones que provocan los sabores en el paladar, todo está organizado para que la comida sea una obra de arte. A esta tensión/atención máxima de los sentidos y del cuerpo en la gastronomía, tanto del cocinero como del comensal, se la podría describir como una forma de la “*anatomo-política* del detalle” (Michel Foucault, (1979)).

No hay chance para el error, la equivocación o las sorpresas en la “cocina gourmet”, todo está pre-supuesto y analizado: con la química se conocen a profundidad los alimentos, la estética deleita los sentidos diferente al olfato y al paladar. El plato refinado busca un impacto en el comensal, crear una experiencia trascendente pero este *acontecimiento* es un deleite individual e inmediato: se desconoce muchas veces la historia de lo que se come o quien lo prepara, no remite a un “nosotros”, a un ritual de compartir la mesa ni busca generar vínculos entre cocinero y comensal o entre comensales. La ausencia de imprevisiones, de regularidad y azares, tan común en la cocina tradicional y signo de vitalidad, ficcionaliza la comida “artística” del *gourmandise*.

En la genealogía de las formas de disciplinamiento corporal (y de producción de subjetividad) que hemos reconstruido en este capítulo, la irrupción de la gastronomía (o “cocina gourmet”) ocupa un lugar fundamental ya que genera un saber sobre el cuerpo que produce un tipo de disciplinamiento en la medida en que busca explotar las fuerzas, conducir las potencialidades de la acción humana y erigirse como “principio de verdad”, de exclusión y de “normalización”; y como saber único, sin historia y eterno. La “cocina gourmet”, mezcla de discurso médico y científico, convierte la práctica alimentaria en un acto racional, estético, calculado, exacto. Su saber es producto de una intromisión profunda en el cuerpo de la ciencia y, con la ayuda de ella, busca re-construirlo, re-crearlo.

La técnica corporal de la “cocina gourmet” tiende a la perfección, sus productos alimenticios buscan la armonía: conciliar el alma con el cuerpo, y están dirigidos no a saciar el apetito sino a crear sensaciones más allá de las necesidades físicas y de comunión que propende la comida (necesidad de reconocimiento, de distinción, de individualización). La comida “gourmet” actúa como un *dispositivo* de poder, entendiendo por *dispositivo* “cualquier cosa que tenga de algún modo la capacidad de capturar, orientar, determinar, interceptar, modelar, controlar y

asegurar los gestos, las conductas, las opiniones y los discursos de los seres vivientes” (Agamben, 2011: 249-264).

Ahora bien, si el poder existe y funciona es porque también hay puntos de resistencia, espacios vacíos en el plano que le sirven de contención. Las cocineras tradicionales de Tuluá a través de sus prácticas alimentarias dan muestras de oposición y enfrentamiento a los discursos disciplinantes sobre el cuerpo y la cocina a la manera de *tácticas*, esto es,

“a un cálculo que no puede contar con un lugar propio, ni por tanto con una frontera que distinga del otro como una totalidad visible. La táctica no tiene más que el lugar del otro... necesita constantemente jugar con los acontecimientos para hacer de ellos ocasiones” (De Certeau 2000: L).

## 5. Las “tácticas” de la cocina

“La cultura en singular impone siempre la ley de un poder. A la expansión de una fuerza que unifica colonizando y que niega a la vez su límite y los otros, debe oponerse una resistencia. Hay una relación necesaria de cada producción cultural con la muerte que la limita y con la lucha que la defiende. La cultura en plural llama sin cesar al combate”, (De Certeau 2009: 196).

Hasta acá hemos visto las tensiones y conflictos que existen en el interior de las prácticas alimentarias. Discursos médicos, científicos, morales luchan para gobernar el cuerpo del comensal y el cocinero que trabaja o recibe el alimento y busca allí salud o placer o comunidad o libertad o expresión o historia o distinción. También hemos hablado de la gran capacidad de sujeción-control que tiene el poder sobre la relación cuerpo-alimentación, imposiciones externas a través de tecnologías de poder, o internas a través de una “tecnología de sí” o de una “moral alimentaria”. Pues bien, donde hay poder hay también resistencia, espacios de libertad donde el sujeto se produce a sí mismo.

Michel de Certeau y Luce Giard(2006), siguiendo los lineamientos trazados por Foucault (1975), se dedicaron a investigar las “formas de hacer” de la vida cotidiana, estallidos espontáneos de resistencia al poder disciplinante con los que los sujetos juegan, se divierten y crean mientras trabajan, y por supuesto, mientras cocinan también. Es decir, si Foucault basó su trabajo en las formas de dominación y la performativa del poder sobre el cuerpo, De Certeau investigó la otra parte, la descripción de esos espacios de libertad en los que el sujeto se rebela, la mayoría de veces no conscientemente, afianza su subjetividad y su capacidad de agencia en entornos comunes pero no por ello no normalizadores u opresivos.

“Hacer de comer descansa sobre una estructuración compleja de circunstancias y datos objetivos, donde se enmarañan necesidades y libertades, una mezcla siempre confusa y

cambiante por medio de la cual se inventan tácticas, se perfilan trayectorias, se individualizan las maneras de hacer”, (De Certeau et al., 2006: 207).

Analizando las prácticas alimentarias de las cocineras tradicionales de Tuluá, propongo algunas líneas de fuga que, a la manera de *tácticas*, despliegan en su quehacer culinario.

### El *habitus*

Respetar una forma de hacer las cosas es también defender una tradición de las que las cocineras de Tuluá se sienten dignas representantes. Carentes de un capital económico o cultural, en forma de educación continuada en cocina por ejemplo, el *habitus* desarrollado en su oficio constituye tanto su *saber/sabor* (Calero 2012), su marca de identidad como también su capital simbólico con el que luchan contra otros en el campo de la gastronomía.

Cocinera Rosalba Ayala

“Hubo una señora de Bogotá que me pidió unos trasnochados, y eran personas bien templadas con esto. Ellas me preguntaron, oiga Rosalba, usted usa gramera para elaborar sus productos, yo le dije que en mi vida había visto una cosa de esas en mi casa, me dijo que todos pesaban iguales, cómo pesa usted? No, mi mamá tiene la medida en la mano, le contesté, no hay uno que pese más que otro, me dijeron. Esa es la experiencia de tantos años”.

Cocinera Gladis Lozano

“Aquí me preguntaban que cuánto se le echa (condimentos a la comida) y yo no uso medidas, aquí todo es puño, puño, puño. No me enseñé. Yo todo es a puro cálculo, a ojo. Yo tengo mi medida en la mano”.

### El *gusto*

Nos referimos al gusto en una doble acepción. Por un lado, el gusto como “disposición, adquirida, para “diferenciar” y “apreciar”” (Bourdieu, 1988). El gusto separa a unos y otros, perpetúa diferencias sociales pues no se nace con un gusto ya desarrollado, al contrario, es una construcción social que depende de la posibilidad que tiene cada sujeto de acceder a determinados capitales culturales.

“La capacidad de ver es la capacidad del saber, o si se quiere, de los conceptos, es decir, de las palabras que se tienen para nombrar las cosas visibles y que son como programas de percepción. La obra de arte adquiere sentido y reviste interés sólo para quien posee la cultura, es decir, el código según el cual está codificado”, (Bourdieu, 2010: 232).

El *gusto* para el sujeto común le señala de dónde viene, cuáles son sus pares, qué otros no están en igualdad de condición y le permiten bucear en el mundo social para buscar nodos de

conexión con sus semejantes, para disfrutar determinados consumos culturales y para mantener una distinción, es decir, una separación con “los otros”.

Sin embargo, el *gusto* también puede ser visto como historia corporizada que ligan a un comensal o un cocinero con un pasado común. Una forma de resistir y persistir que tiene la memoria gustativa y que lleva a revestir de significados emotivos la comida. “Y es sin duda en los gustos alimentarios donde se encontraría la marca más fuerte y más inalterable de los aprendizajes primitivos, los que sobreviven durante más tiempo al alejamiento o al derrumbe del mundo natal y que sostienen de modo más durable la nostalgia”, (Bourdieu citado por Fischler, 1995).

Cocinera Rosalba Galvez

“Todo eso que muestran los chefs y en la televisión se ve muy bueno, se ve maravilloso, espectacular, pero no, a mí no me... yo digo que ellos aprendieron a cocinar lo mismo que uno, pero son comidas tan raras, casi crudas, a mí no me gusta, yo no estoy de acuerdo con eso... todo son gustos, y para todo hay clientela”.

Cocinera Gladis Lozano

“Uno va a un restaurante y todo es salsas, salsas, la comida es insípida”.

### El placer del cuerpo

Por un lado, la comida para las cocineras tradicionales de Tuluá es vista como fuente de placer y de gozo. Para ellas nada sabe mejor que lo que engorda, por eso sus comidas están cargadas de grasa, contienen abundantes condimentos y mucho tiempo de preparación también. La comida debe saber rica, tener buena sazón ante todo; la salud es otra cosa, o de eso se preocuparía el comensal después. La estética no es motivo de preocupación, por lo menos no frente a un plato de su comida.

Cocinera Rosalba Ayala

“En otro tiempo nos preocupábamos por darle satisfacción al organismo por comer lo que nos provocaba, por el gusto. Hay gente que anhelaba llegar a la galería y tomarse un caldo de pajarilla, un caldo de pescado... ahora la gente no va a desayunar porque dice que no, que eso la engorda”.

Pero la comida también es fuente de placer para el cocinero por el mismo hecho de prepararla. La rutina, la esclavización del ama de casa a unos quehaceres diarios como muchas veces se cree puede llegar a ser motivo de alegría para algunas.

Cocinera Gladis Lozano



“A uno le hace falta esto, este ritmo, haciendo lo uno y lo otro... es duro pero uno está acostumbrada a esto... cuando a uno lo saquen de aquí (le prohíban trabajar más) le va a hacer falta”.

### La magia de lo cotidiano

La *táctica* es la veta que surge ahí donde todo está predeterminado. Romper con la monotonía creando nuevas recetas y sabores es una gran fuente de placer para las cocineras. O, como analizó *Luce Giard* (De Certeau et al., 2006) cuando analizó a varias amas de casa, siguiendo a su modo una receta que dio el cocinero en la tele para hacer luego algo diferente a lo que vio, mezclando técnicas para “mejorar” la receta permite hacerla más cercana a los gustos, a los recuerdos y las intenciones de la cocinera.

Cocinera Rosalba Ayala

“Digo yo, ya hice lo que tenía que hacer, para qué me pongo a bobear más. Entonces me pongo por ahí a inventar otro dulce, que eso no se hace así, no importa, yo lo hago a mi manera”.

### La sociabilidad de la cocina

Si la “cocina gourmet” individualiza en el sentido de que crea *experiencias* para personas con gustos refinados, *experiencias* que comienzan y terminan en el acto mismo de alimentarse, la cocina tradicional apela a la sociabilidad, al mantenimiento de un lazo social entre cocinero y comensal a través de la comida. Como dijimos en el anterior capítulo, el *saber/sabor* de la cocina tradicional impregna de historia, de afecto y de subjetividad la comida, y el comensal, al reconocer el capital simbólico de la cocinera y defender un *gusto* afín a esta comida, recibe en su cuerpo toda la carga simbólica de este *habitus*.

Tanto Rosalba Ayala como Rosalba Gálvez o Gladis Lozano sostienen lazos sociales muy intrínsecos con sus más antiguos clientes. La fidelidad y la seriedad con la que asumen su labor culinaria es también parte de un compromiso con sus comensales. Las cocineras tradicionales hacen comunidad con su comida.

### **Bibliografía**

- Agamben Giorgio 2011. Qué es un dispositivo. Revista Sociológica, año 26, número 73, pp. 249-264 mayo-agosto de 2011. Consultado el 20 de junio de 2014. Disponible en: <http://www.revistasociologica.com.mx/pdf/7310.pdf>
- Bourdieu, Pierre 2010. El sentido social del gusto, Elementos para una sociología de la cultura, Siglo Veintiuno editores, Buenos Aires, Argentina.

- Bourdieu, Pierre 1988. La distinción, criterios y bases sociales del gusto. Grupo Santillana de ediciones, Madrid, España.
- Bourdieu, Pierre (1980) 1991. El sentido práctico. Madrid, Editorial Taurus, Versión castellana de Álvaro Pazos, revisada por Marie-José Devillard.
- Brillat-savarin J.A. (1826) 2001 Fisiología del gusto. Editorial Optima, Barcelona, España.
- Calero, Solón Cruz 2012. Pedagogías sociales en las prácticas de alimentación: producción de la corporalidad y relaciones de conocimiento. Tesis de doctorado sin editar. Universidad del Valle, Cali, Colombia.
- Calero, Solón A. 2010. Artículo web: La Cocina: Una Práctica Sociocultural de Gramáticas Abiertas e Inconclusas, Revista El Hombre y la Máquina, núm. 34, enero-junio 2010, pp. 76-93, Universidad Autónoma de Occidente, Cali, Colombia. Revisado el 10 de enero de 2013 en: <http://redalyc.uaemex.mx/src/inicio/ArtPdfRed.jsp?iCve=47817108008>
- Castro Edgardo 2004. El vocabulario de Michel Foucault. Un recorrido alfabético por sus temas, conceptos, autores. Universidad nacional de Quilmes, Buenos Aires, Argentina.
- Chul Han Byung 2014. La agonía del eros. Editorial Herder. Barcelona, España
- De Certeau, Michel 2009. La cultura en plural, Editorial Nueva Visión, Buenos Aires, Argentina.
- De Certeau, Michel 2000. La invención de lo cotidiano 1: Artes de hacer. Universidad Iberoamericana e ITESO, México DF.
- De Certeau, Michel; Giard, Luce; Mayol, Pierre 2006. La invención de lo cotidiano 2: Habitar, cocinar. Universidad Iberoamericana e ITESO, México DF.
- Fischler, Claude 1995. El (h)omnívoro, El gusto, la cocina y el cuerpo. Editorial Anagrama, Barcelona, España.
- Foucault, Michel (1975) 1984. Vigilar y castigar, el nacimiento de la prisión. Siglo Veintiuno editores, Madrid, España.
- Foucault, Michel 1979. Microfísica del poder. Ediciones de la piqueta. Madrid, España.
- Foucault Michel, 2008. "Topologías", Fractal n° 48, enero-marzo, año XII, volumen XII, pp. 39-40.
- Foucault, Michel 1990. Tecnologías del yo. Paidós, Barcelona, España.
- Foucault Michel (2013). La inquietud por la verdad. Escritos sobre la sexualidad o el sujeto. Siglo XXI editores, Buenos Aires, Argentina.
- Le Bretón, David 2002. Sociología del cuerpo, Nueva Visión, Buenos Aires, Argentina.
- Retana, Camilo 2014. Contra lo light. Texto sin editar.

- Vigarello George, 2005. Corregir el cuerpo. Nueva Visión. Buenos Aires, Argentina.
- Vigarello George, 2011. Historia de la obesidad. Nueva Visión. Buenos Aires, Argentina.